

Details zur Backmischung BRÖTCHEN & BREZEN

Werbung. Mein liebste Mischung – BRÖTCHEN & BREZEN: Prächtige Brötchen und grandiose Laugenbackwaren für himmlischen Genuss!

Frisch gebackene Brötchen und himmlische Laugenbrezen sind ein Gedicht und gelingen mit dieser Backmischung **hervorragend, kinderleicht und fix!**

Durch die abgestimmte Rezeptur der Mischung erhalten die Teiglinge **keine Aufgehzeit** und backen im Ofen richtig hoch. Die Textur der Backwaren ist herrlich zart und feucht zugleich.

Auf die inneren Werte kommt es an ☺

- Es ist nur drin was draufsteht! Nicht deklarationspflichtige Zutaten sind nicht enthalten.
- Das Produkt ist lt. Laboranalyse glutenfrei und enthält keine weiteren deklarationspflichtigen Hauptallergene.
- Die Mischung ist so allergenarm wie nur möglich ausgearbeitet und somit ist die Mischung nicht nur gluten- und milchfrei, sondern auch frei von glutenfreier Weizenstärke, glutenfreien Hafer, Mais, Soja, Lupine.
- Die Mischung ist ohne Zuckerzusatz und somit ist die fruktosearme Zubereitung der Backwaren daraus bestens möglich.
- Auf Wunsch können die Backwaren bestens ohne Hefe zubereitet werden. HIER geht's bald zum Rezept.

Zutaten der Backmischung: Kartoffelstärke, Reismehl, Goldhirsemehl, Tapiokastärke, Reisvollkornmehl, Reissauerteig, Verdickungsmittel: Xanthan, Flohsamenschalenpulver.

Eine Packung mit 250g Backmischung **ergibt 6 Brötchen oder Brezen.**

Tolle Rezeptideen aus der Mischung sind bald HIER notiert!

Die Backmischung ist [HIER](#) erhältlich. Ich wünsche Dir von Herzen viel Freude mit der Mischung und stets grandiose Backergebnisse ☺ Tanja

